## あなたが選ぶ「酒の肴」は!?

## 10月1日(土)開催 食べ歩きラリー 参

出雲崎の魚介類を使う「酒の肴」レシピ公募で、全国から寄せられた中から厳選された入選レジ ピを、出雲崎の旅館や寿司屋の料理人が腕をふるい、6店舗で提供します。

一般的な魚料理(刺身・塩焼き・煮付け)とは一線を画した"新しい魚料理"と、長岡の伝統あ る酒蔵(久須美酒造、朝日酒造)の日本酒を一緒に味わい、6店舗を全て食べ歩いた後、一番よか った「酒の肴」に投票してもらいグランプリレシピ(1点)を決定します。

出雲崎の"新名物料理"を決定する「食べ歩きラリー」に是非お越しください!

■開催日時 平成23年10月1日(土)

正午から午後5時(受付は午後4時まで)

※投票所の旧青山邸では、午後5時から審査会イベントを実施しますのでご参加ください!

出雲崎町海岸地区(食べ歩きマップ参照) ■会

> 割烹なごみの宿佐平次、やまと寿司、割烹御宿みよや 山崎旅館、御宿まるこ、割烹・御宿たまきや

100人(先着順。定員になり次第締め切ります) ■定 昌

おかげさまで定員となりました

事前申込 2.000円(小学生以下1.000円) ■参加 費

<del>当日申込 2.500円(小学生以下1.500円)</del> (猪口代含む)

※参加費は、当日受付にて納入してください。

・お箸を持参してください。 ■そ の 他

・受付場所は出雲崎交通(タクシー)様の隣です。(テントあり)

・飲酒運転は絶対にしないでください。

## メニュー 一覧(7品)

◎初秋の出雲崎のブイヤベース

◎ニギスともずくの前薬

◎コシヒカリと銅の黄金焼きモズクあん

◎てこね春可

◎お豆腐の筒箪もずく揚げ

◎銅と巨峰の白和え

◎銅を純米酒の香りで包んで







お車

東京から(関越自動車道利用)

(関越) 244.5km 長岡I.C. (R352) 18km (北陸) 24.3km

西山I.C.

新潟から/約55km…約1時間15分(国道116号利用) 長岡から/約20km…約40分(国道352号 中永トンネル経由)

上越新幹線 東京から長岡…約1時間40分 JR JR出雲崎駅 **2** 0258-78-2121

お申込み・お問合わせ

出雲崎町産業観光課

**☎**0258-78-2291



